

م ق م : ١٧٤٨ / ٢٠٠٥

كودكس ٤١ / ١٩٨١

البسلة الخضراء المجمدة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٧٤٨ / ٢٠٠٥

كودكس ٤١ / ١٩٨١

مقدمـــة

م.ق.م ١٧٤٨ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " البسلة الخضراء المجمدة " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٥ و متماثلة فنيـًا مع المواصفة الدولية كودكس ٤١ /١٩٨١ الخاصة بـ " البسلة الخضراء المجمدة "

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

البسلة الخضراء المجمدة

١ـ المجال

تختص هذه االمواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالبسلة الخضراء المجمدة.

٢ـ التعريف

البسلة الخضراء المجمدة

هى ناتج حفظ بذور نبات البسلة الخضراء الطازجة النظيفة السليمة الكاملة الغير كاملة النضج التي تم غسلها وسلقها بكفاءة للوصول الي درجة الثبات الكافية للون والنكهة أثناء دورات التسويق والتي تتوافق مع الصفات المظهرية للصنف النباتي بيسم ساتيفم Pisum sativum ثم تجميدها تجميدا سريعا بحيث يجب أن تكون درجة حرارة المنتج فى منتصفه –١٨°س وحفظها علي درجات الحرارة المناسبة .

- الممارسة الخاصة بإعادة تعبئة المنتج المجمد السريع تكون تحت ظروف متحكم فيها و مسموح بها .

٣ـ الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون نسبة الجروح والتشوهات الناتجة من الاصابات الحشرية والفطرية طبقا للبند ١/٥/٤ .

٢/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما ورد بلجنة دستور الأغذية الدولية

٣/٣ يعطى المنتج نتيجة سلبية لاختبار انزيمى الكتاليزوالبيروكسيديز .

٤/٣ لا يعاد تجميد المنتج بعد انصهاره .

٥/٣ لاتزيد حدود المعادن الثقيلة على الحدود الواردة بالمواصفة القياسية المصرية رقم٢٣٦٠ (الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية) .

٦/٣ لا تزيد نسبة المواد الصلبة غير الذائبة بالكحول عما يلى :

٢٣ ٪ وزن/وزن ، ١٩ ٪ وزن/وزن لبسلة الحدائق

٧/٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠٠,٠٠٠ خلية /جم (مائة الف) .

٨/٣ لا يزيد العد الكلى لجراثيم الفطر والخميرة على ٥٠ خلية /جم (خمسين) .

٩/٣ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠٠خلية / جم (مائة) .

١٠/٣ يكون المنتج خاليا من الاحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .

١١/٣ يكون المنتج خاليا من بكتريا الايشيريشياكولاى .

١٢/٣ يخزن المنتج على درجة حرارة –١٨°س بشرط الا تزيد درجة حرارته اثناء النقل على -١٠°س اذا كانت مده النقل لا تزيد على اسبوع واذا زدات عن هذه المدة يكون النقل على-١٨°س للمحافظة على المنتج فى حاله مجمده لحين وصولة للمستهلك ويجب ألا يعاد تجميده .

١٣/٣ لاتزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن منظمة الاغذية والزراعة التابعة للامم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى ستصدرها الهيئة فىهذا الشان .

١٤/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

١٥/٣ يجب الا تزيد فترة الصلاحية للمنتج على ١٨ شهرا طبقا للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٦١٣ الخاصة (بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية) .

٤ المعايير الوصفية

١/٤ يتم اختيار البسلة الخضراء فى مرحلة نضج مناسبة وليست فى مرحلة نهاية النضج على ان يطفو ٥٩٪منها فى محلول ملحى ٥٪بومية (١,٠٣٥كثافة) .

٢/٤ المنتج خاليا من الطعم غير المرغوب والرائحة الغريبة .

٣/٤ المنتج متجانسا فى اللون والحجم .

٤/٤ المنتج خاليا من حروق التجميد .

٥/٤ نسبة العيوب في حدود ما يلى :

١/٥/٤ العيوب (لكل ٥٠٠ جم عينة)	النسبة
بسلة صفراء او بيضاء	٢ ٪ وزن/ وزن
بسلة مبقعة	٥ ٪ وزن/وزن
بسلة اكثر تبقع وتهشم	١٪ وزن / وزن
اجزاء بسلة مفصولة او فلقات مهشمة او مكسرة او كسور سائبة	١٢ ٪ وزن/وزن

مواد نباتية غريبة	٠,٥٪ وزن / وزن ولا يزيد على ١٢سم٢ كمساحة

٢/٥/٤ توصيف العيوب :

بسلة صفراء او بيضاء: هي البسلة التي تكون صفراء أو بيضاء ولكن لا تؤكل (ولاتكون حمضية أو عنقية)

بسلة مبقعة : هي البسلة التي تكون مبقعة بصورة غير واضحة .

بسلة اكثر تبقع وتهشم: هي البسلة التي تكون ذابلة ومبقعة والمؤثرة بشكل ملحوظ علي الصفات المظهرية والاكلية .

مواد نباتية غريبة:هي أي أجزاء ورقية أو خضرية من نبات البسلة أو أي جسم غريب .

٦/٤ التدريج الحجمى للمنتج :

يمكن ان تسوق البسلة المجمدة سريعا إما طبقا لاحجامها او بدون تدريج حجمى .

عند التدريج الحجمى تقسم البسلة الى نوعين :

١/٦/٤ الحجم الاول يقسم الى :

الحجم	ثقب المنخل بالمليمتر
صغير	حتى ٧٥ ر٨ مم
متوسط	حتى ٢ ر ١٠ مم
كبير	اكثر من ٢ ر ١٠ مم

٢/٦/٤ الحجم الثانى يقسم الى :

الحجم	ثقب المنخل بالمليمتر
متناهى الصغر	حتى ٧,٥ مم
صغير جدا	حتى ٨,٢ مم
صغير	حتى ٨,٧٥ مم
متوسط	حتى ١٠,٢ مم
كبير	اكثر من ١٠,٢ مم

٧/٤ يجوز اضافة ما يلى للمنتج :

السكر (سكروز- سكر محول- ديكستروز- فركتوز- شراب جلوكوز- شراب جلوكوز مجفف) .

ملح طعام

توابل واعشاب وبهارات

٥ العبوات والبيانات

١/٥ يعبا المنتج فى عبوات مناسة ونظيفة ومانعة لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة باحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وتحمى المنتج ضد الاحياء الدقيقة واى ملوثات اخرى والا تكسب المنتج اى رائحة او طعم او لون او اى خصائص غريبة اخرى سواء اثناء التصنيع او التوزيع ، وان تكون متماثلة فى النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية م ق م ٢١٤٤ الخاصة بالاشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٢/٥ مع مراعاة ما نصت عليه المواصفات القياسية م ق م رقم ١٥٤٦ الخاصة "ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعباة" يجب ان يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخري الى جانب اللغة العربية :-

١/٢/٥ اسم الصنف

٢/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٣/٢/٥ الوزن الصافى لمحتويات العبوة

٤/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٥/٢/٥ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الإنتاج المحلى

٦/٢/٥ فى حالة الاستيراد يدون اسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الإنجليزية أو الفرنسية

٧/٢/٥ اشتراطات التخزين .

٨/٢/٥ بيان بالمكونات .

٣/٥ العبوات غير المعدة للبيع المباشر في حالة البسلة المجمدة سريعا فأن البيانات الضرورية توضح علي العبوة أو مع مستندات مصاحبة يدون الاتي :

١- منتج غير معد للبيع مباشرة للمستهلك .

٢- بسلة مجمدة سريعة .

٣- أسم وعنوان الشركة المصنعة .

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم (٩٩١) الخاصة "بطرق فحص واختبار الخضر المجمدة"

٧ المصطلحات الفنية

نبات البسلة	pisum sativum
إصابة حشرية	insect injury
إصابة فطرية	fungus injury
أنزيم الكتاليز	catalaze enzyme
أنزيم البيروكسيديز	peroxidaze enzyme
حروق التجميد	freezing burns
بقايا المبيدات	pesticides residues

٨ المراجع

- Codex standards No 41/1981
Codex Alimentarius Commission for Quick Frozen Peas

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .
الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1748 / 2005

Codex : 41 / 1981

QUICK FROZEN PEAS

ICS : 67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality